



*Le temps d'un instant d'exception*

## *Le mot du Chef*

“A travers cette carte, nous avons voulu raconter  
notre Sud, notre mer, nos saisons.

Merci de prendre le temps de savourer cet instant au Siècle”

Le Chef et toute l'équipe du restaurant

Horaires du restaurant :

de 12h à 14h

puis

de 19h à 22h



## Entrées

### Promenade Niçoise

26€

Salade bio, thon rouge, œufs, artichauts à l'huile, légumes croquants, anchois, olives Taggiasche et basilic

### Burrata et douceur de figues

19 €

Burrata crémeuse, tomates anciennes, figues fraîches, framboises, jambon de Parme, pesto et réduction de balsamique

### Caesar du Siècle

23 €

Romaine, poulet pané, bacon croustillant, œufs, anchois, tomates cerises, oignons rouges, croûtons, parmesan et sauce Caesar

### Soupe du littoral

21 €

Soupe de poisson, croûtons à l'ail, fromage râpé, rouille et citron jaune

### Gravlax en camaïeu

26 €

Saumon mariné, choux rouge, crème d'herbes, guacamole, œufs de saumon, citron vert, combawa et sauce chimichurri

## Entrée Signature

### Douceur de Foie gras maison

Pain brioché aux fruits secs, condiment maison aux fruits exotiques, groseilles, macaron au gingembre et zeste de citron vert

28 €

## Horaires du restaurant :

de 12h à 14h

puis

de 19h à 22h

## Plats

### **Filet de boeuf Charolais**

49€

Grillé, légumes de saison en persillade, sauce poivre vert, frites

### **Canard et figues en harmonie**

32€

Magret de canard rosé, figues au thym, purée onctueuse de pommes de terre, sauce aux fruits rouges

### **Ballotine de volaille aux champignons**

29 €

Cuisson douce, crème de parmesan, purée de pommes de terre à la truffe, poêlée de champignons

### **Burger “1842”**

29 €

Pain brioché au sésame, steak charolais 180gr, cheddar affiné, compotée d'oignons rouges, frites et sauce barbecue

### **Poitrine de porc croustillante**

32 €

Cuisson basse température 48 heures, mille-feuille de pommes de terre, caviar de poivrons au basilic

## Plats Signature

### **Le Flambeur Châteaubriand**

Flambé au Cognac, accompagnée de sa sauce au poivre  
(à partager)

95 €

### **Le Festin du Homard**

Homard entier flambé au Whisky, linguine fraîches, bisque maison et herbes citronnées (à partager)

84 €

## Plats

### Loup de mer

Accompagné de riz parfumé et légumes du soleil

45€

### Tataki du Soleil levant

Tataki de thon rouge Saku, juste snacké, marinade de soja et sésame, pak choï à l'ail, champignons enoki, wakamé, gingembre, coriandre, wasabi et citron vert

39€

### Aïoli Provençal

Pavé de cabillaud, légumes d'été, aïoli maison et huile verte aux herbes et citron

39€

### Linguine à la Vongole

Linguine fraîches, palourdes, vin blanc, ail, persil, citron et pointe de piment

27€

### Risotto Jardin Secret



19 €

Riz Arborio crémeux au vin blanc, légumes de saison, parmesan et herbes fraîches

## Formule Business

Plat du jour, glace 2 boules et café  
Valable de 12h à 14h hors weekend  
et jours fériés

19.50€

## Room Service

Supplément de 4 € pour les boissons  
et 8 € pour les plats pour le service  
en chambre



Plat végétarien

Prix nets TTC - Taxes et Service inclus

## Desserts

### **Pavlova Tropicale**

14 €

Meringue croquante, chantilly mascarpone à la vanille, mangue fraîche, fruit de la passion, groseilles, zestes de citron vert et glace vanille

### **Croustillant chocolat noir 'Mokaya'**

13 €

Praliné croustillant, mousse chocolat noir et coulis de fruits rouges

### **Crème brûlée du Chef**

14 €

Crème vanille, caramélisée minute

### **Carpaccio d'ananas frais**

14 €

Glace coco, coco râpée, zestes de citron vert, gingembre confit, amandes effilées et menthe fraîche

### **Nos crèmes glacées**

**2 boules**

**3 boules**

Vanille, chocolat, café, praliné

10€

15€

### **Nos sorbets bio**

Cassis, citron, myrtille, framboise, fraise, abricot

10€

15€

## Dessert Signature

### **Crêpes Suzette flambées**

Au Cointreau, segments d'orange et beurre d'agrumes, flambées minute

23€